



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TOPI KOKTEYLİ

<https://www.muratbey.com.tr>

Pancar Püresi  
Nane  
Marul  
Muratbey Topi  
Pancar Suyu  
Kırmızı Üzüm Sirkesi  
Zeytinyağı  
Cherry Domates  
Fesleğen

Marulun orta yapraklarını kokteyl bardağına yerleştiriniz. Sarı ve kırmızı çeri domatesleri saplarını almadan ekleyiniz. Birkaç tanesini dilimleyerek tuz ilave ediniz. Fesleğen ve nane yapraklarını ince kıyarak bir kabın içerisinde Muratbey Topi peynir ile harmanlayınız. (Topi peynirleri bir gece önce fesleğen ve nane ile buluşturarak bekletmek lezzetine lezzet katacaktır.) Muratbey Topi peynirlerini bardağa özenle yerleştiriniz. Haşlanmış kırmızı pancar suyu ile pancar püresini, bir miktar zeytinyağını, tuz ve karabiberi karıştırarak peynirlerin üzerine gezdiriniz. Sunum sırasında kırmızı üzüm sirkesi ile tatlandırarak servis ediniz.

